# Овощная мозаика

Н И Вологодская

SHOUT
SHARE
IT

- Вологодская Н И

# Вологодская Н И
# Овощная мозаика

Н.И.ВОЛОГОДСКАЯ
ОВОЩНАЯ МОЗАИКА

Фаршированные свежие огурцы. Небольшие ровные огурчики разрезать вдоль на две половинки. Выбрать ложечкой сердцевину и половинки заполнить фаршем, который состоит из мелкорубленого вареного яйца, репчатого лука, сердцевины огурца, майонеза и соли. В качестве фарша можно использовать мясной или любой овощной сал,ат. Сверху украсить зеленью, редисом, полосками помидора или сладкого перца.

"Пеньки" из огурцов. Свежие огурцы разрезать поперек на куски длиной примерно 6 см. Из полученных "пеньков" выбрать ложечкой сердцевину и заполнить любым салатом или фаршем, а сверху украсить мелко нарубленной зеленью.

Огурец - "сундучок с секретом". У огурца правильной формы пемногр срезать одну сторону, чтобы он устойчиво лежал на тарелке. Затем сверху срезать крышечку, но не до конца. Осторожно выбрать сердцевину и заполнить огурец салатом пли фаршем так, чтобы крышечка "сундучка" была приоткрыта и из-под нее виднелась начинка. Подавать на стол целыми, затем разрезать на кусочки.

Фаршированные огурцы по-итальянски. Огурцы очистить от кожицы, нарезать на кусочки длиной 5 см, ложечкой выбрать сердцевину, но не насквозь. Нафаршировать их хлебным фаршем, который можно приготовить так: две небольшие булочки и два кусочка черного хлеба размочить в молоке, отжать и смешать с мелко нарезанным и обжаренным на масле луком, мелко нарезанной зеленью и вареными яйцами, добавить соль и перец. Потом поставить огурцы на противень, смазанный растительным маслом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 15 - 20 мин. Подавать с жареным картофелем и мясом (птицей).

Фаршированные огурцы по-турецки. Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину, натереть солью и наполнить фаршем. Тушить в жире.

Фарш готовят из поджаренного с луком мясного фарша, отваренного риса, натертой моркови, мелко нарезанных свежих помидоров, зелени. Соль, перец и чеснок в фарш добавляют по вкусу.

Салат из красно кочанной капусты. Краснокочанная капуста имеет очень грубую клетчатку, но она очень полезна и вкусна в

салатах.

Капусту нашинковать мелкой длинной соломкой, перетереть с солью (соль по вкусу), добавить мелко нарезанный лук, яблоко и заправить майонезом.

Салат из белокочанной и красно кочанной капусты. Взять по 100 г той и другой капусты, нашинковать длинной соломкой, добавить мелко нарезанный лук, натертый хрен, яблоко, зелень и заправить майонезом.

Салат из цветной капусты. Небольшую головку цветной капусты отварить в подсоленной воде, чтобы она была не очень мягкая, и разобрать на маленькие кочешки. Капусту смешать с сырой тертой морковью, вареным картофелем и свежим огурцом. Приправить зеленым или репчатым луком, петрушкой, укропом и заправить майонезом.

Очень вкусно, если этим салатом начинить помидоры, красный или зеленый сладкий перец. Подавать можно с картофелем.

Жареная цветная капуста, плавающая в жире. Крупную головку цветной капусты разобрать на кочешки и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Откинуть кочега-ки на дуршлаг, и после того как стечет вода, обмакнуть кочешки в жидкое омлетное тесто и жарить плавающими в жире. Кочеш-кн, покрытые тестом, можно обвалять в сухарях и только потом жарить,

Омлетное тесто: 0,5 л молока, 200 г муки, 2 желтка и соль по вкусу перемешивают с 2 взбитыми белками.

"Ежики" из цветной капусты. Отварить твердую крупную головку цветной капусты целиком в соленой воде, добавляя в нее немного уксуса так, чтобы она не была слишком мягкой. Осторожно вынуть из воды, откинуть на дуршлаг и переложить в мелкую тарелку. Свежий огурец, вареную морковь, свеклу нарезать длинными полосками (столбиками) и нашинковать ими головку капусты, вставляя их между кочешками. Полить сверху майонезом, украсить нарезанным кружочками яйцом, огурцом, помидором, листьями салата, мелкой зеленью. Такое блюдо вкусно и необычно выглядит на столе.

Фаршированные помидоры. 500 г красивых одинаковых помидоров вымыть, сверху срезать крышечку и осторожно вынуть сердцевину. Наполнить помидоры любым фаршем, но но до конца, накрыть крышечкой. Подготовленные помидоры сложить в кастрюлю с небольшим количеством жира и немного потушить. Сердцевину помидоров протереть через сито, смешать с небольшим количеством воды пли бульона, добавить в фаршированные помидоры и тушить до готовности.

Мелкие помидоры можно начинить тушеным в сливочном масле зеленым горошком и потом их потушить.

Помидоры с омлетом. Из омлетного теста выпечь ом-летные блинчики, завернуть в них поджаренные на маргарине или растительном масле дольки помидоров и кубики ветчины или колбасы. Посыпать мелко нарезанной петрушкой и луком.

Можно нарезать помидоры дольками толщиной 1 см, обмакнуть в омлетное тесто и запечь в духовке.

Жареные баклажаны. Кожура не очищается. Баклажаны режутся кружочками толщиной 1,5 - 2 см, солятся и некоторое время выдерживаются в эмалированной посуде, пока не выступит сок. Таким образом можно избавиться от горечи в баклажанах.

Баклажаны обжарить с двух сторон на растительном масле. Готовые ломтики складывают в салатник, посыпают мелко нарезанными чесноком и петрушкой и сразу накрывают крышкой. Когда все ломтики будут готовы, не надолго оставить их под крышкой и только потом подавать к столу.

Баклажаны в тесте. Подготовить баклажаны так же, как в предыдущем рецепте, и обсушить их на полотенце. Обмакнуть в омлетное тесто и поджарить до румяной корочки в горячем жире. Такие баклажаны можно есть и холодными и горячими.

Баклажаны панированвые. Кружочки баклажанов обмакнуть во взбптое яйцо, затем в сухари или муку и обжарить в растительном масле.

Фаршированные баклажаны. Баклажаны разрешать вдоль пополам, вынуть серд-цевину и обжарить на растительном масле. Наполнить половинки любым фаршем (овощным, рисовым, мясным, грибным), смазать малонезом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Запеченный сладкий перец. Стручки перца разрезать вдоль пополам, удалить семена. Обмакнуть в пивное или омлетное тесто и поджарить плавающими в горячем жире.

Пивное тесто: 0,5 л пива, 200 г муки, немного соли, сметать и дать выстояться до появления пузырьков. Добавить взбитый белок и 1 столовую ложку растительного масла. Тесто должно хорошо прилипать к овощам.

Лечо из перца с сосисками. Сладкий перец нашинковать широкими полосками, обжарить в масле, затем протушить с нарезанными помидорами и репчатым луком. Посолить, поперчить, лобав-ить мелко нарезанную зелень. Сосиски разрезать вдоль пополам, обжарить, уложить на тарелки и сверху покрыть готовым лечо. Подавать с вареным или жареным картофелем.

Острая паста из перца. Сладкий перец мелко нарезать,

потушить, добавить мелко иг е-занньш лук. еще потушить, затем смешать с тертым хреном, толченым чесноком, добавить очень мелко изрубленную зелень, майонез и все перемешать. Такую пасту можно использовать при приготовлении различных бутербродов, как холодных, так и горячих, намазывая ломтики обжаренного хлеба вместо майонеза такой пастой.